오마이드립(OMyDrip)

Wendelien van Bunnik 에어로프레스 (2019 세계 챔피언)

에어로프레스 · by Wendelien van Bunnik (2019 WAC)

2019 월드 에어로프레스 챔피언십 우승작. 짧게 뽑은 농축액을 뜨거운 물로 희석한다.

원두	물	비율
30 g	200 g	1:6.7

총 시간	물온도	뜸 물
1:10	92 °C	0 g

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **굵게(1~10 중 7)**

추출 단계

@0:00	물 붓기 역방향으로 세팅한 뒤 100g 물을 붓는다	100 g +100 g
@0:05	20회 젓기 20번 저어 원두를 고르게 적신다	100 g
@0:15	캡 체결 헹군 필터를 끼운 캡을 닫고 남은 공기를 뺀다	100 g
@0:40	뒤집어 프레스 40초에 뒤집어 끝까지 눌러 농축액을 추출한다	100 g
@1:00	희석 농축액에 뜨거운 물 100g을 더해 희석한다	200 g +100 g

노트

역방향(inverted) 세팅. 농축 100g + 희석 100g.

도구: 에어로프레스
출처: Wendelien van Bunnik(2019 WAC 우승) 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
pullandpourcoffee.com/aeropress-2019-world-champion-brew-recipe

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/van-bunnik-wac-2019

스캔해서 레시피 보기